

# EL QUESO DE TRONCHÓN

María Elena SANCHEZ SANZ

Tronchón, situado en la zona montañosa del Nordeste de la provincia de Teruel, limítrofe con la de Castellón, pertenece al Maestrazgo y cuenta, actualmente, con 200 vecinos repartidos entre el pueblo y las masadas que le circundan. Todavía muchos de sus habitantes recordaban la artesanía del sombrero y la elaboración del queso, pero sólo pudimos comentar con ellos algunas de las facetas más generales ya que ambas actividades se han perdido.

Sobre el queso, ya otros autores han dado amplia información. Sin embargo, nosotros pretendemos tocar aspectos menos conocidos aunque vivos en el recuerdo de sus gentes.

## GENERALIDADES

El clima de Tronchón es continental con inviernos fríos aunque no con muchas nieves, manteniéndose la temperatura en cero grados. Los veranos son cálidos, refrescando por la noche. Hay dos máximos de lluvias.

Su altitud de 1096 metros sobre el nivel del mar y, aunque con campos de labor, ha permitido de siempre la existencia de pastos que impulsaron la ganadería, muy importante en otros momentos (en 1956, 2200 cabezas de ganado lanar, 225 cabras y 70 vacas) malvive en la actualidad con 400 ovejas debido a que la gente ha ido abandonando paulatinamente las masas y el pueblo. Y para sus habitantes no hay duda de que el gusto distinto y muy sabroso de este queso se debe a las hierbas que pacen los ganados de esta localidad.

## LA FAMA DEL QUESO DE TRONCHÓN

La bondad de su sabor, no obstante, le viene desde antiguo. Hasta la saciedad se ha repetido la cita hecha por Cervantes en la segunda parte de su *Ingenioso hidalgo D. Quijote de la Mancha* cuando en el capítulo LXVI vuelven don Quijote y Sancho de Barcelona, vencido aquel por el Caballero de la Blanca Luna y encuentran a Tosilos, lacayo del duque y les invita diciendo: "Si vuesa merced quiere un traguito, aunque ca-

liente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo". Corría el año 1615. También, parece ser que Ruperto de Nola cuando escribe *El libro de guisados* publicado en 1520, y nombra el queso de Aragón, es posible que se esté refiriendo al de Tronchón ya que fue un cocinero aragonés en la corte del rey Fernando de Nápoles. Hay, por fin, una leyenda recogida por E. J. Taboada referida en su *Mesa revuelta. Apuntes de Alcañiz* publicada en 1898. Cuenta así: "En París estaba de embajador por el 1763 D. Pedro Pablo Abarca de Bolea, conde de Aranda, y tuvo la honra de comer con los infortunados reyes Luis XVI y María Antonieta. Esta observó que nuestro diplomático hizo extraño gesto al saborear las anguilas y el queso servidos: "apuesto, conde —le dijo—, que o no os gustan, o creéis son inferiores a las de vuestro país". Contestó el prócer aragonés: "si V.M. se digna darme real permiso, dentro de pocos días tendré la honra de ofrecer a los pies de V.M. anguilas de Alcañiz y quesos de Tronchón; entonces resolverá, con más acierto que yo, esta cuestión de gustos". La bondadosa reina exclamó: "acepto de buen grado". Se llevaron al Palacio de las Tullerías cien ejemplares, y en un famoso banquete alcanzó triunfo pacífico el héroe de Tanaro y Pavía: fue unánime la opinión, y entusiasmadísima María Antonieta, dijo: "en mi vida he probado manjares tan exquisitos". Desde entonces se aficionó María Antonieta tanto al queso de Tronchón, que se hacía llevar con frecuencia". Y todavía Benigno Palos decía en 1927: "Por espacio de más de 50 años mi familia tuvo el monopolio de cuanto queso se producía en Cantavieja, Tronchón y Mirambel de 1829 a 1870, obteniendo un sobreprecio en Valencia, Madrid, Barcelona y París". Y llevado a la Exposición Hispano-Francesa de 1908 y presentado por D. Manuel Lucía, fue galardonado con una medalla.

## LA OVEJA: PARTOS Y CRIANZA

Para la elaboración del queso de

Tronchón importa la clase de ovejas que integran los ganados. En este lugar es la "rasa" aragonesa, que si bien presenta una carne de excelente calidad no es una raza lactífera por excelencia, produciendo, no obstante, leche suficiente para alimentar sus crías y hacer queso. Es frecuente que entre la rasa haya grupos de ovejas "palomas".

Dos suelen ser los partos que consiguen sacar al año de cada oveja. Unó, tras aparearse en San Juan, viene a producirse hacia noviembre (con miras a verter los corderos para Navidad) y otro en mayo. Las ovejas paridas en este mes dan más leche durante el verano siendo así la manera de elaborar queso tras retirarles los corderos a las cuatro o cinco semanas para ser vendidos como carne. Lo más corriente, no obstante, era hacer queso los últimos días de mayo y los primeros de junio utilizándose un 1% de la leche de que se disponga.

Los ganados se alimentan de las hierbas de los prados que rodean las masadas y el término municipal siendo el prado más afamado, ya desde el siglo XVIII, el de la Palomita. Ignacio de Asso en 1798 nos habla de los prados y da la misma explicación que los habitantes actuales para comprender el buen gusto del queso: las hierbas. Veámoslo. "... Todo este distrito abunda de pinares y de excelentes prados. El de la Palomita incluido en los términos de Tronchón es muy afamado por la bondad del queso, que suministra el ganado, que se cría en él. Se deben distinguir dos especies de prados: unos húmedos, que dan hierba lozana, succulenta y de poco substancia: tales son los de la Palomita propiamente tal, donde abundan muchas especies de Trébol, y plantas umbelíferas, el *Eriophorum*, *Hypericum quadrangulum*, *Rhinantus*, y otras. Los prados secos de las lomas, y laderan producen una hierba muy fina, delicada, a la cual se atribuye con razón el exquisito gusto de la carne, y leche del ganado, que la paca. En ellos domina la *Festuca ovina*, *aira cristata*, *Trifolium repens*, y *montanum*, *Medicago lupulina*, y otras plantas de hoja menuda, que son generales en los prados altos de la Bailías". Además de estas hierbas comidas durante la primavera, aún en la actualidad, durante el invierno y en los días que por la nieve

no pueden salir al campo, se les alimenta con "pipirigallo", paja de avena y brotes tiernos de chopo que se les conservan secos para dárselos a comer en ese momento.

## LA LECHE Y SU ORDEÑO

Dentro de la división hombre/mujer del trabajo, "muir" (ordeñar) ha sido siempre obligación del hombre si bien la mujer le ayudaba a sujetar el cazo.

Dos son los momentos que al día se puede "muir" a la oveja. Uno, a primeras horas de la mañana para que así no lleven peso al campo y otro por la tarde, cuando vuelven. Hay que tener en cuenta que inmediatamente después del parto y durante cuatro días afluyen los "calostros" que no se les permite mamar a los corderos dada su fuerte composición que no haría sino indigestarlos y, por tanto, son consumidos por las personas y suponían un "presente" o regalo.

Cuentan en Tronchón que la mejor época para hacer queso es la de verano y se empezaba a elaborar en cuanto se vendían los corderos. "El queso se hace a seguido; si se deja de ordeñar se les retira la leche".

Hemos de pensar que la cantidad de leche extraída de la oveja es menor que la que da la vaca y que no se recoge la misma cantidad en verano que en invierno. En verano oscila entre medio litro y tres cuartos. En invierno, en cambio, da menos, pero es de mayor calidad. Para hacer el queso de Tronchón se ha utilizado únicamente leche de oveja porque, además de que tiene mejor sabor, la leche de cabra "da mucho suero, poco queso y es muy blanco".

## Composición media

Contenido en grasa del extracto seco: 54 %.

Humedad: 40 %.

Otros datos analíticos:

Cenizas: 3,50-4,00 %.

Proteínas: 21-23 %.

Grasa: 32-34 %.

Sal: 1,75-2,25 %.

La elaboración del queso es trabajo exclusivo de la mujer.

*La leche.*—Una vez se tiene la leche ordeñada, se cuela y se pone en una olla de alrededor de un litro esperando que se caliente pero sin dejarle que llegue a hervir y cuando está tibia, unos 35 °C, está dispuesta para añadirle el cuajo.

*El cuajo.*—Su misión es conseguir que la leche se coagule, es decir, se convierta en una pasta para poder formar el queso. Sin embargo, hemos observado que no todas las localidades que hacen queso emplean el mismo tipo de cuajo. Unas, optan por el cuajo animal, esto es un cuarto del estómago seco de un cabrito. Otras, hacen uso de un cuajo vegetal, el llamado "cardo de cuajar". No sabemos si estas formas culturales responden a viejas creencias religiosas que impedirían o no el consumo de un cuajo animal, hoy ya sustituido por unos "polvos" que se adquieren en la farmacia. En Tronchón, no obstante, se emplea una planta de la zona (la hay en otros muchos lugares) llamada "hierba cuajera", que es una variedad de cardo, el "*Cynara cardunculus*", de la subfamilia de las tubulifloras, de la tribu de las cináreas. Estos cardos nacen por simiente y se plantan en marzo o abril en las orillas de los huertos. Lo que se aprovecha de ellos son los pelillos azulado-violeta que

dan las flores de este cardo durante la primavera y hasta mediados de agosto. Una vez que se extraen, se ponen a secar a la sombra sobre un papel. Para un litro de leche se echan 20 pelillos. Estos pelillos o cuajo se pican en un mortero y cuando están bien picados se les echa agua, dejando entre un paño, en reserva, aunque mojándose en el agua, la picadura de los pelillos. Se aprietan bien y para un litro de leche con media cucharada de ese agua es suficiente para que cuaje bien. Y se espera hasta que la leche empiece a convertirse en una pasta, lo que ocurre entre los 25 y los 40 minutos.

*Los moldes y el amasado.*—La pasta resultante se corta en pequeños pedazos con cuchillos de madera y se pasa a los moldes (en Tronchón de madera), resultando un queso por cada uno de los pedazos formados. Estos moldes reciben el nombre de "ancilla" y son unos recipientes con forma troncocónica y abultamiento interior (fig. 1). Sus dimensiones oscilan entre 8 y 24 cm de diámetro y 8 cm de altura y responden a media cuartilla, una cuartilla, medio kilo y un kilo. El recipiente de madera está atravesado por cinco agujeros (también los hay con cuatro o con nueve) y le recorren varios canalillos hasta aquéllos que, además de dejar en el queso una bonita impronta, sirven para que el suero discurra por ellos y lo expulse hacia la tabla o "coladera" donde están apoyadas todas las "ancillas" (lám. 1). La madera de que están hechas es dura y compacta, generalmente de haya o de nogal que, previamente a amasarse el queso, se ponían a remojo en agua durante una hora. Muchas mujeres aún recuerdan a Pedro Lucía Torres, carpintero de Tronchón, que hacía estos moldes en tres tamaños, llevándole cada uno un pedazo de madera

## LA ELABORACION DEL QUESO

### Características

Tipo: Queso de pasta semidura y consistencia firme.

Forma: La de una pequeña hogaza de pan, con una depresión en la cara superior y convexa la inferior.

Dimensiones: 12 a 18 cm de diámetro en su círculo máximo y 8 cm de altura.

Peso: Variable entre 0,600 Kg y 1,500 Kg.

Corteza: Semidura, lisa, agrietada, de color cremoso o blanco amarillento.

Pasta: Firme, blanca o ligeramente amarillenta, de sabor agradable, suave y aroma característico.

Ojos: Repartidos por toda la masa, de forma variable.

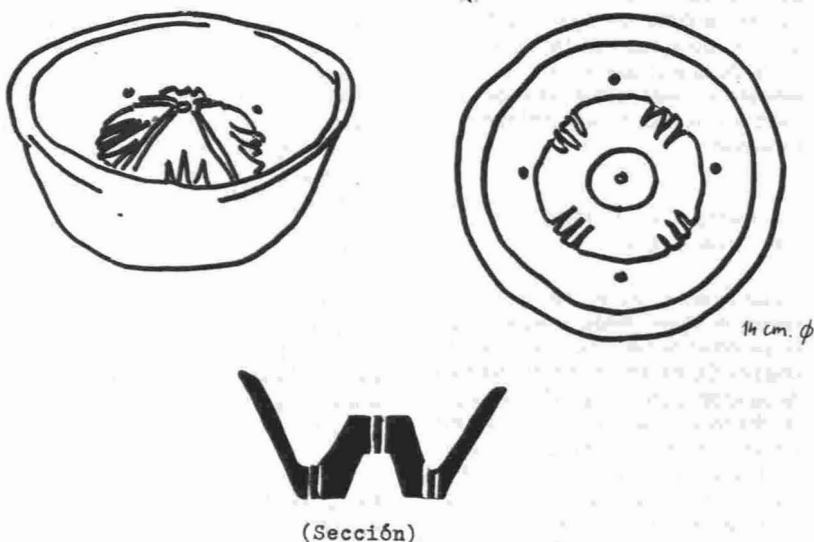


Fig. 1.—"Ancillas" o moldes para la elaboración del queso. Alcalá de la Selva.

del que él sacaba la "ancilla" y la decoraba con "dibujos" y con los orificios. Con motivo del III Coloquio Internacional de Glyptografía de Zaragoza, Julio Alvar propone que los canales y orificios de las "encellas" no sólo sirven para conducir el suero como se pensaba hasta ahora, sino que para él es posible que además tengan "un valor esotérico que corresponde al número y a su distribución" admitiendo que muchos de estos canales representan sin duda "motivos vegetales, animales, sexuales, cósmicos o religiosos" apoyando estos datos como una futura hipótesis de trabajo. Por nuestra parte, pre-

acceso a las de cuatro familias. Sin embargo, la libertad de ejecución y por tanto, de elección de motivos nos está pidiendo la realización del Corpus de todos estos motivos todavía sin recoger en su integridad, lo que nos permitiría hacer, en un primer paso, agrupaciones temáticas. En otras localidades presentan, además, iniciales. Su existencia traspasa el límite provincial llegando, al menos, hasta Escatrón, donde no hace mucho recogimos varios ejemplares. Pero en muchos de los casos vistos queda suscitada una gran duda: el número de orificios no siempre es el mismo en moldes con las mismas

tiempo apretando a las mujeres les entraba sueño y sudaban mucho). Pero no se conforman con apretarlo sino que hay que sacarlo varias veces del molde y darles la vuelta para que vayan perdiendo el suero que resbalará por la "coladera" o tabla en forma de mesa que debidamente inclinada conducía el suero hasta un caldero de cobre para aprovecharlo más tarde. Y poco a poco, comienza ya a marcarse el dibujo en la parte inferior del queso. Por fin, ya se ha escapado todo el suero. Ya se puede salar por una cara y a la noche por la otra. Después, fuera del molde, se colocan sobre una tabla del "masa-



tendimos hablar con el carpintero citado que aún vive, pero en Barcelona. Nos hubiéramos interesado por la existencia o no de plantillas para realizar la decoración, hubiéramos intentado hacerle recordar el número de los motivos decorativos, qué nombre le daba a cada uno, conocer qué significaba para él cada motivo y otros varios aspectos que no vamos a seguir enumerando. También hemos de decir que las "ancillas" que, amablemente nos fueron prestadas para medirlas y fotografiarlas, en Tronchón respondían, únicamente, a motivos geométricos y vegetales (fig. 2), aunque, naturalmente, sólo tuvimos

medidas ya que "sería lógico que a capacidad mayor, más número de perforaciones para facilitar la evacuación del suero, pero no es así", vuelve a insistir J. Alvar. Nosotros pretendemos seguir trabajando en ello.

Pues bien, una vez colocados cada queso en su molde es amasado indefinidamente. Se aprieta y se aprieta a mano, presionando suavemente con las palmas durante dos horas a fin de que expulse todo el suero "y a la que vaya el suero por encima de la leche, a sudar y a dormir", dicen las mujeres socarronamente aludiendo a que el queso de Tronchón ha de ser "dormido" y "sudado" (en tanto

dor" en lugar donde no corra mucho el aire, pero en ambiente frío y sombrío, y se va palpando durante cuatro a siete días, transcurridos los cuales su maduración será perfecta. Se ha de tener cuidado con que el final de la elaboración no coincida con un día bochornoso, ya que el queso se hincharía y se echaría a perder. Y aunque se recomienda que su consumo sea inmediato puede conservarse sin que pierda calidad de 15 a 20 días.

## EL CONSUMO

El queso de Tronchón ya ha de-

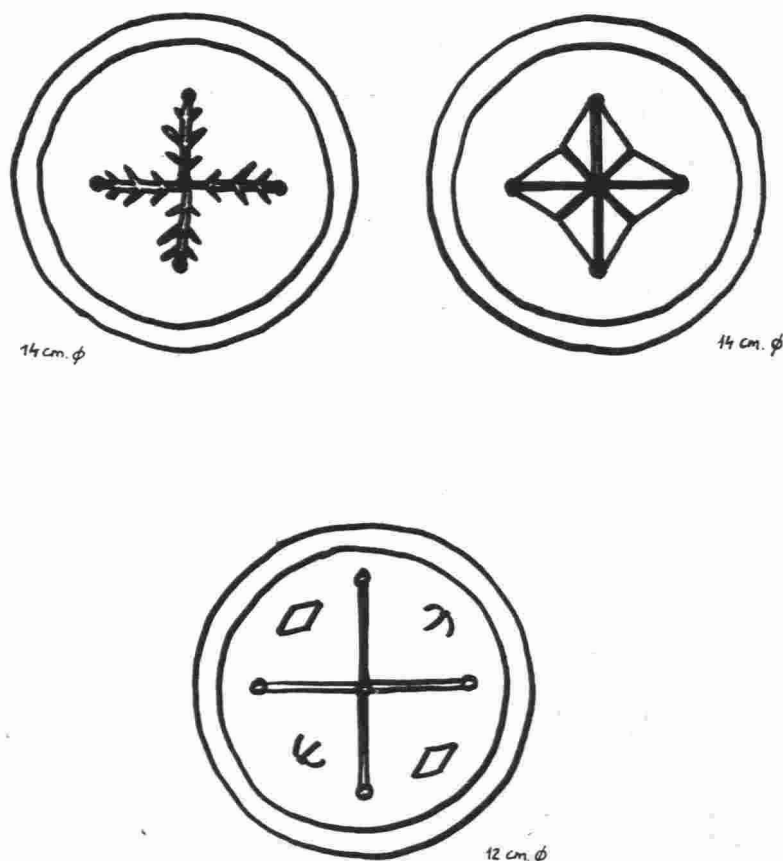


Fig. 2.—Decoración de "ancillas". Tronchón.

jado de producirse y hoy se tiene más en cuenta el aprovechamiento del cordero para carne que la leche para queso. Su elaboración siempre fue familiar y ya Antonio Ponz en su "Viaje de España" en 1788 nos dice: "... Continuando por tierra escabrosa, pero en partes con alguna frondosidad, se llega á Tronchón, Villa de 220 vecinos, famosa por el queso que allí hacen, particularmente los de las masadas á proporción de sus ganados. Pero sería muy poca cosa, si no lo hicieran también en otros lugares de las Baylías, despachándolo con el nombre de Tronchón. Esta industria debiera perfeccionarse".

Era un queso consumido directamente por los miembros de la familia y salvo en muy contadas ocasiones servía como un "presente" en señal de agradecimiento por algún favor recibido.

Tras de la guerra recuerdan haber llevado hasta 25 quesos de algo más de medio kilo hasta Ladruñán para allí intercambiarlos por 10 litros de aceite.

Con el suero sobrante se les daba

"buenas tazas de él" a los niños para que lo bebieran. Y si se calentaba junto con un poco de leche hirviéndolo durante unos instantes hacían requesón. Se pasaba a un paño fino y de él a un plato donde se mezclaba con miel, azúcar o arropo, pudiendo "aguantar" hasta dos días.

En la actualidad el queso sólo se hace en algunas masadas y no asiduamente. Fueron famosas "Mas de Martín" y la del "Marquillo", que hace unos 50 años bajaban los quesos en cestas y los llevaban hasta Morrela en carros para venderlos.

Ahora, aún se hace alguno para la fiesta del 13 de junio, San Antonio. Un mayoral "rueda" por todo el pueblo haciendo cuestación y pidiendo productos en especie para "tranzar" (subastar) en la fiesta del Santo que se hace por duros y no por pesetas y con el dinero obtenido por la subasta de toda la comida se saca para cubrir los gastos de la fiesta y se mantiene el culto de San Antonio. Pues bien, en 1984 por un queso de los pequeños hecho en una masada, se hizo la puja más alta de cuanto se "tranzó", 2500 pesetas.

## FUTURO INCIERTO

Otros pueblos de los alrededores han hecho queso semejante que expenden con la denominación de Tronchón, principalmente en Bena-sal y en Catí (Castellón) y alguno que todavía se hace en las masías próximas a Cantavieja. Hace algunos años se pensó montar una fábrica de industrias lácteas en Tronchón, incluso la Diputación Provincial de Teruel becó el 1966 al señor Palao para ver las posibilidades y la rentabilidad de este queso. En aquel momento no se contaba con agua suficiente para la instalación industrial. Han pasado 20 años. Ahora Tronchón ya ha resuelto su falta de agua, pero no se ha vuelto a hablar ni de fábrica ni de montar una Cooperativa. Y así mientras en la Sierra de Albarracín (Noguera y Bronchales) han vuelto a producir queso de forma industrial, el queso que por antonomasia representó la fama del buen queso aragonés (junto con el cheso y ansotano —Huesca—) ya desde hace varios siglos, ha visto perderse la posibilidad de resolver su continuidad con alternativas eficaces. Hoy posiblemente, ya sea muy tarde.

## 1. INFORMANTES

Natividad Tena, Valentina Ibáñez, Agustín Monforte y Milagros.

## 2. BIBLIOGRAFIA

1. ALTABA ESCORIHUELA, José: *Cantavieja y su Bailía*. Madrid, 1978. 412 págs.
2. ALVAR, Julio: "Signos y símbolos en las encallas (provincia de Teruel)". III Coloquio Internacional de Glptografía. Zaragoza, 1982, págs. 73-80.
3. BELTRAN, Antonio: "Tronchón y su queso". En *De Nuestras Tierras, Nuestras Gentes*. IV. Zaragoza, 1973. Charlas radiofónicas emitidas bajo el título "Inquietudes zaragozanas" por Radio Zaragoza, págs. 200-210.
4. CATALOGO DE LOS QUESOS ESPAÑOLES: Publicaciones del Ministerio de Agricultura, 1972.
5. GODEZ y MUR, A.: "Tres quesos aragoneses (Hecho y Ansó; Tronchón)". Zaragoza, 1961. *Rev. Zaragoza*, XIII, págs. 17-26.
6. LASIERRA RIGAL, José Vicente: *La Cocina Aragonesa*. Zaragoza, 1979 (2.ª edic.). Librería General. Colección "Aragón", 24. 206 págs.
7. PALAO ARANDA, Jaime: "Estudio químico-económico del queso de Tronchón". Teruel, 1960. *Rev. Teruel*, 23, págs. 83-113.
8. PALOS FABREGAT, Benigno: *Apuntes para la historia de mi pueblo Mirambel*. Palma de Mallorca, 1927. Establec. Tipográfico de José Tous.
9. PONZ, Antonio: *Viaje de España*. Carta quinta-27. Tomo decimoquinto. Madrid, 1788. Por la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía. Pág. 193.
10. TABOADA CABALLERO, Enrique Jesús: *Mesa revuelta. Apuntes de Alcañiz*. Zaragoza, 1898.